



Schöne, sommertliche Eindrücke im Weinberg

- 01 EDITORIAL + INHALTSANGABE
- 02 TICKER I NACHRICHTEN AUS DEM DEUTSCHEN WEININSTITUT DWI
- 03 TICKER II DONNAFUGATA
- 04 WERBUNG LANGUEDOC
- 05 AKTE VIP JUGENDSTILHOTEL BELLEVUE + SUBARU OUTBACK
- 12 TICKER III RESTAURANT WICKLER
- 13 LUXEMBURG TISCHT AUF - PAVILLON ST MARTIN IN REMICH
- 15 DER ABSTECHEUR BURG DAUN + NISSAN X-TRAIL
- 22 WERBUNG ROSSI
- 23 TICKER IV TÜRKISCHES FESTIVAL IM HOTEL ROYAL
- 25 WERBUNG VINISSIMO
- 26 VINALU- SPEZIALREPORTAGE LANGUEDOC/ TEIL 1
- 29 TICKER V SUZUKI VERANSTALTUNG
- 30 VINALU-SPEZIALREPORTAGE LOIRE TEIL 1
- 33 TICKER VI SPARKLINGFESTIVAL IN FRANKFURT/MAIN
- 35 TICKER VII WINEAMERICA PERSPECTIVES
- 36 IMPRESSUM + VINALU IN EIGENER SACHE



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Geistiger Chefredakteur mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf VINALU

Wilfried Moselt



Stellvertretende Chefredaktion/
Bildredaktion/Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Helene Latour (hl),
Harry Montagnola (hm), Rischu Grandorf (rg),
Jim Trezise , Liliane Turmes (lt).

Bei Wein-Schorle ist das Mischungsverhältnis ausschlaggebend

Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI



Das wichtigste ist die Mischung und die Traubensorte. Etwa zur Hälfte aus frischem Weißwein und sprudelndem Mineralwasser zubereitet, ist die gut gekühlte Weinschorle an warmen Tagen ein wahrer Genuss.

Der Klassiker ist die Riesling-Schorle. Denn Riesling enthält eine frische Fruchtsäure und verfügt über Aromen, die an Äpfel, Pfirsich oder auch Grapefruit erinnern. Aber auch andere Rebsorten eignen sich hervorragend und wer es lieber säuremilder mag, kann auf einen Müller-Thurgau oder Silvaner beim Mixen zurückgreifen. Beliebt ist auch die Rosé-Schorle. Sie ist geschmacklich etwas ausdrucksvoller als ihr weißes Pendant und besticht durch ihre sommerliche Farbe. Es gibt auch Freunde von Rotwein-Schorlen. In dem Fall sollte man auf gerbstoffarme Rebsorten zurückgreifen, wie etwa Portugieser, Spätburgunder oder Schwarzriesling. Zusammen mit dem Mineralwasser ergibt der ausgewählte Wein ein frisch-fruchtiges Sommergetränk.

Für eine optimale Mischung gibt man Wein und Wasser zu gleichen Anteilen ins Glas. Die Wein-Schorle hat dann einen Alkoholgehalt von etwa fünf bis sechs Volumenprozent. Wer es etwas kräftiger mag, kann den Weinanteil auch ein wenig erhöhen.

In der Regel nimmt man einen trockenen Wein für eine Schorle, doch das ist ebenso Geschmacksache, wie die persönliche Vorliebe beim Wein. Halbtrockene oder liebliche Weine ergeben entsprechend weniger herbe Weinschorlen.

Das Wasser sollte möglichst wenig Eigengeschmack haben. Bezüglich des Kohlensäuregehaltes empfiehlt sich mittel bis stark perlendes Mineralwasser. Und wer es richtig süß mag, kann die Weinschorle mit klarem Zitronensprudel statt mit Mineralwasser zubereiten.



Donnafugata – Verkostung in Luxemburg

Im Namen des Gattopardo

Als Weinfreund ist Ihnen die Tenuta Donnafugata in Sizilien sicherlich ein Begriff. Aber kennen Sie Giuseppe Tomasi di Lampedusa? Der letzte Spross einer verarmten Aristokraten-Familie starb 1957 als mittelalterlicher Schreiberling, im Alter von nur 60 Jahren. In seinem Nachlass befand sich der fertige und einzige Roman, den er als eine Art verblühte Autobiographie geschrieben hatte. „Il Gattopardo“ erschien postum 1958 und wurde zum Bestseller. In mehr als 20 Sprachen übersetzt, wurde das Buch 1962 von Visconti mit Stars wie Burt Lancaster, Claudia Cardinale und Alain Delon verfilmt. Und ohne den (verfilmten) Roman gäbe es das nun beleuchtete Weingut unter dem jetzigen Namen sicherlich nicht. Denn aus Donnafugata, dem fiktiven Sommersitz der Fürsten von Salina ist das reelle Weingut der Winzerfamilie Rallo aus Marsala geworden. Verschiedentlich dienten die Namen der Hauptcharaktere im Buch als Namensgeber für die Weine der Tenuta. Aus Tancredi Falconeri, dem Neffen des Fürsten Don Fabrizio Salina wurde Tancredi. Aus dem neureichen und einfältigen Bürgermeister Don Calogero Sedara wurde Sedàra...

Dies vorweg, verweilte Giovanni Masucci kürzlich im Grossherzogtum, um die Produktpalette des Betriebs vorzustellen. Er ist zuständig für den Export von Donnafugata nach Luxemburg, empfangen wurde der Sizilianer von Alexandre Proudhon, dem Direktor der Weingrosshandlung Vinissimo.

Mit Produktionsstätten in Marsala, in den Hügeln bei Contessa Entelina und auf Pantelleria ist die Tenuta Donnafugata heute eines der bekanntesten Häuser Siziliens. Von den zwölf verkosteten Weinen beleuchten wir vier, die uns gefielen.

Sedàra, Jahrgang 2015 ist eine Rotwein-Cuvée mit einem Grossteil an Nero d'Avola. Die Nase ist fruchtgeprägt mit Akzenten von Himbeeren und Pflaumen, am Gaumen überwiegen süsslich-aromatische Noten von roten Beeren, im Abgang ist Sedàra feinwürzig und recht frisch. Der Wein ist unkompliziert und leicht zu trinken, ohne dabei banal zu wirken.

Wer einen vollmundigen Weisswein mit frischen und leicht rauchigen Anklängen sucht, sollte den Grillo „SurSur“ 2016 probieren. Florale Nuancen und Anklänge an weisse Nektarinen sind angenehme Aromen, die gut zu Salaten und anderen Sommergerichten passen. „SurSur“ ist leicht mineralisch im Nachhall. Mit dem „Anthilia“ verhält es sich ähnlich, er ist eigentlich für Anfänger, was Sizilien anbelangt, noch zugänglicher.

Als Spitzenwein von Donnafugata gilt seit Jahren der „Mille e una Notte“, ein IGT Terre Siciliane Rosso aus grösstenteils hochwertigem Nero d'Avola mit etwas Syrah und Petit Verdot. Der Jahrgang 2012 gefällt mit seinem vielschichtigen Aromenspiel und den Akzenten von Fliederblüte und reifen Pflaumen. Ein körperreicher Wein mit Schmelz und ausgewogener Struktur. Sein langer Nachhall lässt Erwartungen auf ein hohes Alterungspotenzial zu.

>>>Weitere Infos unter www.donnafugata.it/de

Harry Montagnola



Das Weingut in der Region Contessa Entelina (Foto Gambina)



Der historische Keller in Marsala (Foto Anderson)



Weiss-, Rosé- und Süssweine



Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes im Gespräch mit Giovanni Masucci

AOC Minervois, Grand Vin du Languedoc

Wenn der Wind den Jahrgang macht...

In der vorherigen Ausgabe berichteten wir über Corbières und seine zukünftigen, qualitativ hochwertigen Ableger. Diesmal geht es landeinwärts, in das Anbaugebiet des Minervois, östlich von Carcassonne. Nur wenige Gegenden des Languedoc reagieren dermassen ausgeprägt auf die Kraft der Winde, die genau wie Sonnenschein und Regen, ein Weinjahr enorm beeinflussen können.

3400 Hektar Anbaufläche umfasst das Minervois, die hügelige Landschaft reicht vom Canal du Midi bis hin zu den Ausläufern der Montagne Noire, sprich von Höhenlagen von weniger als 50 Metern ü. NN bis hin zu Parzellen, die auf mehr als 500 Metern ü. NN gedeihen. Im Minervois werden grösstenteils Rotweine erzeugt, Weisswein und Rosé machen knapp 10 % der Produktion aus. Erstaunlich ist die Vielfalt an Rebsorten, die hier verwendet werden. Bei den Rotweinen sind es Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Piquepoul, Aspiran und Terret. Beim Weissen sind die Sorten Grenache Blanc, Bourboulenc, Maccabeu, Marsanne, Roussanne und Vermentino zugelassen.

Jeder, der bereits die Festungsstadt Carcassonne besucht hat, oder mit einer Barkasse den Canal du Midi erkundschafft hat, der auf einer Länge von nicht weniger als 60 Kilometern das Gebiet des Minervois durchfließt, hat sicherlich den Rotwein aus der Region probiert. Er ist tiefdunkelrot, vollmundig, mit betonter, gerbstoffreicher Struktur und einem Körper, dicht und intensiv, der an getrocknete Pflaumen, hellen Tabak und Gewürze wie Lorbeerblätter und Nelken denken lässt.

Und wer an einer Verkostung mehrerer, sich folgenden Jahrgängen eines einzigen Weins teilgenommen hat, wird sicherlich die Unterschiede merken, die der Wind mit sich bringen kann. Je nachdem, ob die Parzelle mehr dem Mistral, der hier Cers genannt wird und im Sommer warme, im Winter kalte Luft aus dem Landesinnern bringt, oder eben dem feuchtwarmen Marin, der besonders im Frühjahr und im Herbst mit viel Regen aufwartet, ausgesetzt war.

Der beste Minervois stammt daher von Parzellen, die in regelmäßigen Abständen dem Wind ausgeliefert sind. Sonnige Südlagen sind dabei die Voraussetzung für optimal gereiftes Lesegut und dementsprechend ausdrucksvolle, langlebige Weine.

Ältere Jahrgänge eines hochwertigen Minervois (zwischen sechs und zehn Jahre alt) sollte man einige Stunden vor dem Servieren entkorken und offen stehend, langsam „lüften“ lassen. Bei jungem Minervois (weniger als fünf Jahre alt) empfiehlt es sich, den Wein kurz vor dem Essen in eine bauchige Karaffe zu dekantieren, damit er viel Luft bekommt, um seine Aromen zu entfalten.

Da diese Weine bestens zu kurz gebratenem Fleisch und sonstigen, kräftigen Speisen, wie Innereien oder gereiftem Käse passen, macht sie zu perfekten Begleitern für zünftige Grillabende unter Freunden oder für Familienfeste im kleinen Kreis.

>> Weitere Infos unter gibt es beim Allgemeinen Syndikat der AOC Minervois unter der Telefonnummer 0033 (0)4 68 27 80 00 und auf www.leminervois.com Informationen zu den Languedoc-Weinen an sich findet man auf www.languedoc-wines.com lt [Alle Fotos : R. Batya]



Alte Rebstöcke im Languedoc



Weisser Minervois ist selten



Auch auf dem Canal du Midi



Carcassonne, die weltberühmte Festungsstadt



...schmeckt ein Minervois

AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 30)

Traben-Trarbach, die Perle der Terrassen-Mosel

Das Jugendstilhotel Bellevue, ein einmaliges Haus der Gastlichkeit

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos, wenn nicht anders vermerkt, von Romain Batya)



Blick von der Terrasse

*Das Jugendstilhotel und seine
Erweiterungen (links)*

Wer Freiherr von Richthofen, Heinz Rühmann, Baron von Thyssen oder Graf von Anhalt waren, wissen Sie sicherlich. Markante Persönlichkeiten des frühen 20. Jahrhunderts, die verschiedener nicht hätten sein können. Eins hatten sie jedoch gemeinsam: alle waren sie Stammgäste des legendären Hotels „Claus-Feist“ an der Moselpromenade in Traben-Trarbach.

Das kam nicht von ungefähr. Zu Anfang des 20. Jahrhunderts hatte der geschäftstüchtige Weinhändler Richard Feist den bekannten Berliner Jugendstilarchitekten Professor Bruno Möhring damit beauftragt, für ihn ein modernes Hotel mit allem Komfort am linken Moselufer zu errichten. So entstand 1903 das schönste Hotel in der damals reichsten Stadt an der Mosel. Denn zu der Zeit war Traben-Trarbach hinter Bordeaux der zweitgrößte Weinhandelsplatz Europas.

Wie durch ein Wunder überstand das Haus die Zeit unversehrt. Noch vor der Jahrtausendwende übernahm die Familie Ganter das Hotel, das sich nun „Jugendstilhotel Bellevue“ nennt. Ab 1992 ist Matthias Ganter Gastgeber, ab 1998 Besitzer des Hauses mit der glanzvollen Geschichte.



Küchenchef Matthias Meurer



Nils Georg, der stellvertretende Direktor



Gastgeber Matthias Ganter



Viel Flair im Stübchen



Ein separates Speisezimmer



Der Frühstücksraum





1



2



3



4



5

6

1. *Feiner Ochsenmaul-Salat*
2. *Schwertfischtatar mit Pfifferlingen*
3. *Anjou Taube mit Sommergemüse*
4. *Kult-Dessert Riesling Pur*
5. *Erstaunlicher Extra Brut Jahrgangssekt von der Mosel*
6. *Riesling Merler Königslay-Terrassen GG 2014 von Albert Kallfelz*

Matthias Ganter war geradezu prädestiniert, das „Bellevue“ zu übernehmen. Sowohl sein Vater als auch sein Grossvater waren Gastronomen im Schwarzwald. Ganter hat überdies seit Jahrzehnten ein Faible für Antiquitäten, besonders Stand-, Wand-, und Tischuhren interessieren ihn.

Ihm zur Seite steht Nils Georg, der stellvertretende Direktor. Der sympathische junge Mann hat Talent und Humor. Er ist das Pendant zum eher bedächtigen Hausherrn, denn Nils Georg ist der geborene Entertainer. Was ihm den Kontakt zur vielfältigen Kundschaft des Hauses natürlich einfach macht. Neben den vielen fleissigen Mitarbeitern im Hotel, in der Küche, an der Bar und auf der Terrasse kommt als Dritter im Bunde der 33jährige Koch Matthias Meurer hinzu. Er ist seit Februar 2015 der Küchenchef im „Jugendstilhotel Bellevue“.

Meurer stammt aus der Region, sein Vater ist Winzer an der Terrassenmosel. Meurer hat sich spät für eine Lehre als Koch entschieden. Seine Lehr- und Wanderjahre haben ihn viel herumgebracht. Er war in Österreich bei Heinz Hanner in Mayerling und in Ascona in der Schweiz, hat in Deutschland unter anderem Etappen bei Klaus Erfurt in Saarbrücken, bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube und bei Helmut Thieltes im Waldhotel Sonora im Hunsrück absolviert, bevor es ihn zurück an die Mosel zog. Im Nebenerwerb ist Meurer auch Winzer, er bewirtschaftet zuhause in Reil einen rund 1 ha grossen Weinberg, der mit Riesling und Spätburgunder bestockt ist.

Das Zusammenspiel von Essen und Wein ist Meurer auch aus dem Grund besonders verständlich und eine Herzensangelegenheit. Er stellt zusammen mit Nils Georg ein unschlagbares Duo dar, wenn es darum geht, den passenden Wein zu den hervorragenden Speisen zu finden. „Unsere Weinkarte umfasst knapp 300 Positionen, 80 % davon stammen von der Mosel. Seit kurzem gibt es bei uns die Initiative <Weingut des Monats>, wo wir während mindestens vier Wochen Weine eines ausgesuchten Winzers aus der Region zu einem darauf abgestimmten 5-Gang-Menü anbieten“, sagt Nils Georg. Im Moment ist es der Lubentiushof von Susanne und Andreas Barth aus Niederfell. Am 20. August wäre dann das Weingut Max Ferd. Richter aus Mülheim an der Reihe, und am 8. Oktober soll Winzermeister Julius Treis aus Reil folgen. Da auch Matthias Ganter eine langjährige Affinität für den Moselwein hat, gibt es im „Bellevue“ momentan rund 25 Moselweine im offenem Ausschank, die der Kunde im Restaurant, aber auch an der Bar und auf der Terrasse am Glas geniessen kann.



1. Detail einer Skulptur
3. Alle Zimmer sind individuell eingerichtet
5. Die Rezeption

2. Blick von der Terrasse auf die Mosel
4. Biedermeier-Salon in einer Suite

Zurück zum Koch. Das Schaffen des Küchenchefs basiert auf der klassischen- französischen Küche, die er mit einem leichteren Touch interpretiert und geradlinig auf die Teller bringt. „Meine Küche soll leicht sein. Ich reduziere allerdings nicht zu sehr, es ist mir wichtig, dass der Kunde das Hauptprodukt eines Gerichts auf Anhieb schmecken kann“, sagt der Küchenchef, dem eine zehnköpfige Brigade zur Hand geht. Bei den Kleinigkeiten zum Teilm probierten wir den Lachstatar mit Zitronen, den feinen Ochsenmaulsalat mit geschnittenen Bohnen und die deftigen, süßsauren Kutteln, eine regionale Spezialität. Zur Vorspeise, einem Carpaccio von Schwertfisch mit frischen Pfifferlingen und kräftiger Rouille überraschte uns der Sommelier mit einer Rarität, in Form eines seltenen Weissburgundersektes Extra Brut, der nicht 22 Monate, sondern 22 Jahre auf der Hefe gereift ist, und erst dieses Jahr degorgiert wurde. Dieser 1995er gab sich wunderbar frisch. Anklänge von getrockneten Kräutern und dezente Zartbitternoten im harmonischen Abgang sowie feinfruchtige Aromen im langen Nachhall machen ihn zu einem seltenen Genuss.

Zur ganzen Anjou-Taube im Römertopf, mit Sommergemüse und Trüffeljus passte ein Riesling Merler Königslay GG Jahrgang 2014 von Albert Kallfelz aus Zell-Merl. Der elegante Wein ist filigran und geradlinig, gefällt mit vielschichtigen Aromen von gelben Früchten. Das bekannte Weingut keltert Rieslinge mit hohem Wiedererkennungswert. Typische Kallfelz-Weine eben, wie man sie kennt und liebt.

Mit dem „Riesling Pur“, einem locker-leichten Dessert mit drei Varianten von Moselriesling als Herstellungsgrundlage konnte Matthias Meurer uns auch zum Abschluss des gelungenen Abendessens, auf der Terrasse des Hauses kulinarisch beeindrucken.

Kommen wir zum Hotel an sich. Die Zahl der Zimmer und Suiten ist auf 68 gestiegen, weil das „Bellevue“ durch den Ankauf etlicher Nachbarhäuser erweitert und vergrößert werden konnte. Von aussen gesehen fallen die Veränderungen nicht auf. Aus gutem Grund, denn schliesslich befindet sich der gesamte Gebäudekomplex im historisch wertvollsten Teil von Traben-Trarbach. „Rein äusserlich haben wir am Hauptgebäude nichts verändert. Die Eingliederung anderer, alter Gebäude als Dependancen entlang der Moselpromenade hat viel Zeit und Arbeit gekostet“, betont der Gastgeber Matthias Ganter.

Dies vorweg gibt es im „Bellevue“ auch Tagungs- und Seminarräume. Nils Georg ist des Weiteren stolz auf die neue „Wohlfühloase“ mit modernen Wellness – Einrichtungen, die sich über zwei Etagen verteilen und auf über 400m² erstrecken. Von der Saunalandschaft im Penthouse und vom Fitnessraum hat man einen Panoramablick über die Mosel. Obwohl diese Räumlichkeiten sehr modern sind, verliert das Hotel insgesamt nichts von seinem Jugendstil-Charme und dem wohltuenden Retro – Look. Tatsache ist, dass es durch die Konzeption der Stockwerke und die Lage der einzelnen Zimmer akustisch erstaunlich ruhig ist. Lärmbelästigung auf der Terrasse gibt es übrigens keine, nur der Wind bläst gemächlich, aber unentwegt vom Fluss her.

Fazit: Wer immer noch der Meinung ist, die „Zeitmaschine“ sei eben nur ein zweimal verfilmter Roman von H.G. Wells, der sollte den Weg nach Traben-Trarbach in Kürze antreten, um eines besseren belehrt zu werden. Keine Angst, auch am Silvesterabend wird man im Bellevue keine Morlocks, sondern das aufmerksame und dynamische Team rund um den Gastgeber Matthias Ganter, seinen Stellvertreter Nils Georg und den Küchenchef Matthias Meurer antreffen.

>> Das Romantik Jugendstilhotel Bellevue nebst seinem stilvollen Restaurant, An der Mosel 11 in D- 56841 Traben-Trarbach ist täglich geöffnet. Weitere Informationen unter der Telefonnummer 0049 6541 7030 und auf www.bellevue-hotel.de Infos zu den Weinen von Albert Kallfelz finden sie unter www.kallfelz.de

So sieht ein Wetterhahn in Traben-Trarbach aus



Das Urgestein im Crossover-Segment

Der Subaru Outback 2.0 D Lineartronic CVT, passend zur "Akte VIP"

Von Romain Batya

Subaru ist eine Marke vom Spezialisten, für Spezialisten. Niemand kauft einen Outback einfach so. Solch ein Fahrzeug gehört oft zur Standard-Ausstattung von Förstern und Waldwirtschaftlern, die regelmässig auf unbefestigten Feld- und rutschigen Waldwegen unterwegs sind. Nicht umsonst hat die Marke im alpinen Raum seit Jahren Erfolg. Auch in Ländern in Übersee, ob nun in den Südlichen Alpen, in Patagonien oder am Fuji, hat Subaru eine treue Stammkundschaft.

Dies vorweg kann es auch für andere Kundenkreise von Vorteil sein, mit einem SUV oder Crossover mit permanentem Allradantrieb nebst diversen, weiteren Sicherheitsausstattungen im Stadtverkehr oder auf der Autobahn mitzumischen. Auch im Weinberg ist der Outback eine echte Alternative. Er ist hochbeinig, der Fahrer hat eine erhöhte Sitzposition, was für den Überblick am Lenkrad immer ein Plus ist, der Innenraum wurde grosszügig bemessen. Auch in die Ladeluke passt so Einiges und als Zugmaschine ist der Outback nicht von Pappe, die gebremste Anhängerlast beträgt zwei Tonnen.

Unter der Haube eines Subaru arbeitet üblicherweise ein Boxer-Vierzylinder. Subaru hat Jahre gebraucht, bevor dieser ausgereift genug war, um in Produktion zu gehen. Das ist Automobilgeschichte und mittlerweile neun Jahre her. Der Motor vereint den ruhigen Lauf, der dem Boxer-Aggregat eigen ist, mit einem ordentlichen Drehmoment von 350 Newtonmetern ab 1600 U/min. Mit 150 PS ist die Leistung des nimmermüden Japaners mehr als ausreichend.





Mit den neuen Front- und Heckoptiken und dem gewölbten Kühlergrill sieht der Outback ganz schön bullig aus. Dennoch ist Subaru der klassischen Linie, wie immer, treu geblieben. Seit 1972 bietet der Fahrzeughersteller, der zur Gruppe von Fuji Heavy Industries Ltd. Tokyo gehört, den „Symmetrical AWD“, sprich das symmetrische Allradsystem an. Heute ist Subaru der weltgrößte Hersteller von Allrad-Pkws.

Mit dem „EyeSight“ – Assistenzsystem hat der Outback einen weiteren Schritt in Richtung aktive Sicherheit gemacht. Das System erkennt per Kamera, ob der Fahrer die Richtung hält oder ob sich das Auto unbeweglichen Hindernissen nähert. Und obwohl es etwas nervt, die automatisch arbeitende Handbremse bei jeder Anfahrt per Knopfdruck selbst zu lösen, trägt auch dies dazu bei, sich rundum sicher an Bord fühlen.

>>> In Luxemburg liegt der Preis für den Subaru Outback Diesel bei 36065.- € TTC für die Ausstattungslinie COMFORT und bei 40125.- € TTC für die Ausstattungslinie PREMIUM (Stand Juni 2017)



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U



1



2



4



5



3

Zu Besuch bei der Gastronomin Francine Wickler in Oudler

Beste Köchin im Dreiländer-Eck

Seit geraumer Zeit hat Chefköchin Francine Wickler ihr ultramodernes Restaurant im Deutsch-Belgisch-Luxemburgischen Dreiländereck bei St. Vith eröffnet. Ihre klassisch-französische Küche mit den modernen Akzenten und dem regionalen Touch gefällt.

Im Norden Luxemburgs ist die Familie Wickler vielen ein Begriff. Nicht nur in Sachen Kulinarik. Francines Vater Albert war Bauunternehmer, Mutter Annie betrieb in der vierten Generation das Café-Restaurant im ostbelgischen Oudler. Durch die beiden Kegelbahnen war das Landgasthaus ein beliebter Treffpunkt der Landbevölkerung. Nun stehen beide ihrer Tochter zur Seite, um das neue Restaurant mit der ansprechenden Lounge ins beste Licht zu rücken. Dass die Wicklers, deren Wurzeln in Luxemburg liegen, viel Erfahrung in besagtem Bereich haben, ist klar.

„Im Sommer servieren wir das Essen auf der Terrasse mit Sicht auf den Garten. Von daher der Name „Le Jardin“, sagt eine dynamische Francine Wickler, die während ihrer Ausbildung an der Hotelschule im luxemburgischen Diekirch nebenbei Praktika im L'Ecuelle in Wilwerdange (luxemburgische Ardennen), im Hotel Central in Leysin in der Schweiz und im SAS Radisson in Nizza absolvierte.

Ihre Küche beschreibt sie als klassisch französisch, mit einem kreativen Touch. Dass der Schwerpunkt in Sachen Ingredienzien auf den Rohstoffen aus der Region liegt, muss betont werden.

Von den Brötchen bis hin zum Speiseeis wird alles vor Ort hergestellt. Spezialitäten sind der hausgemachte Räucherlachs sowie die kräftig geräucherte Flugentenbrust. Um den Räucherofen kümmert sich Herr Wickler Senior selbst.

„Wir haben die Küche deutlich verfeinert, halten aber an eigenen Meilensteinen und an nicht wegzudenkenden, regionalen Kreationen fest. Das sind wir unserer internationalen Stammkundschaft schuldig“, sagt Francine Wickler.

Die Feinschmecker kommen aus der Großregion, viele stammen aus Luxemburg. Eine verständliche Sache, denn „Le Jardin“ liegt nur einen Steinwurf hinter der luxemburgisch-belgischen Grenze. „Mit dem Auto sind es gerade mal ein paar Minuten von der Grenze aus. Und sonntags zum Mittagessen kommen traditionsgemäß die meisten Luxemburger zu uns“, betont Francine.

Oudler liegt im deutschsprachigen Teil Ostbelgiens und wie die Familie Wickler sprechen viele Bewohner die hier, nahe an der Grenze zum Großherzogtum leben, das Platt, sprich Luxemburgisch.

Neben dem Mittagslunch, das von dienstags bis freitags serviert wird, gibt es die Snackkarte, die Leckereien wie den Sommersalat „Le Jardin“ beinhaltet. Im Moment ist die Grillkarte aktuell. Von Merguez und Bratwürsten über marinierte Scampis und hausgebeizten Lachs auf der Zedernholzplanke, reicht das Angebot bis hin zu eingelegten Koteletts und deftiger Schweinshaxe. Natürlich gibt es auch Feineres wie das zarte Rinderfilet in der Pannadenkruste mit knusprigen Polenta-Bällchen oder die Entenbrust mit Orangenscheiben und Gemüseperlen. Zu den Grillspezialitäten werden nach Wahl sieben hausgemachte Dips und Saucen angeboten. Und an Weinen aus Luxemburg und Belgien fehlt es nicht.

>> Weitere Infos zum „Le Jardin“ in Oudler finden sie unter der Telefonnummer 0032(0)8032 9003 und auf www.wickler.be Ausser montags und donnerstags ist das Restaurant täglich mittags und abends geöffnet. Passende Hotels gibt es im nahe gelegenen St. Vith

Helene Latour

1 *Das resolut moderne Restaurant*

2 *Leckerer Gruss aus der Küche*

3 *Francine Wickler am Herd*

4 *Sommersalat mit Scampi und Räucherlachs*

5 *Gegrilltes Rinderfilet mit Sommergemüse*



Luxemburg tischt auf

Das Restaurant „Pavillon St. Martin“ an der Remicher Esplanade

Luxemburgs beliebte Moselterrasse

Von Helene Latour, Rischu Grandorf und Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)



Das Restaurant Pavillon St. Martin im Ausgang von Remich, moselabwärts in Richtung Stadtbredimus gelegen, ist eine Luxemburger Institution in Sachen Schlemmen und Entspannen mit Blick auf die Mosel. Seit Jahrzehnten eine Etappe für Besucher, die es sich auf der Luxemburger Seite im oberen Moseltal gemütlich machen wollen, wird das gut geführte Haus von Jahr zu Jahr wertvoller.

Antworten auf die Fragen „Warum“ und „Wieso“ bekommt der aufmerksame Betrachter ohne Umschweife, sobald er von Wasserbillig bis hinauf nach Schengen fährt und feststellen muss, dass die Anzahl der einst so beliebten und bekannten kulinarischen Anlaufstellen ständig schrumpft. Das ist eine bedauernswerte Entwicklung, die man hätte vermeiden können. Dies einmal vorweg.

Als wir Dominique Couret, den Chefkoch und Patron des Pavillon St. Martin kürzlich aufsuchten, um über die Gastronomie und seine Geschichte zu berichten, war sein älterer Bruder aus Kanada zu Besuch. „Wir stammen eigentlich aus Saint-Jean-de-Luz, einer Hafenstadt im Baskenland. Mein Bruder war Koch, ich war Weinhändler. Kurz vor der Jahrtausendwende benötigte ich eine kreative Auszeit, ging nach Montreal zu Gérard und half ihm in seinem



Das Haus ist ein Meilenstein der lokalen Küche

Restaurant. So begann meine Geschichte als Gastronom und Koch“, erzählte Dominique Couret, der seine Entscheidung keinen Moment bereut hat.

Als Autodidakt bildete sich Dominique zum Koch aus. Er ging zurück ins Baskenland, arbeitete im Hotel „Les Jardins de Bakea“ in Biriatou, danach kam er nach Luxemburg. Erste Station war das Restaurant Mathes in Ahn, dann folgte das St. Martin in Remich. Den Schritt in die Selbstständigkeit wagte der mutige Baske 2004 mit „La Taverne“ in Ehnen, um 2012 schließlich das ihm bekannte St. Martin, dessen Betreiber sich aus Altersgründen zurückzog, zu übernehmen.

„Wir haben viel zu tun, das Restaurant hat 130 Sitzplätze, die Terrasse bietet nochmals Raum für 150 Personen. Aber es macht Spaß und wir sind ein dynamisches Team“, schlussfolgert Dominique.

Das Essen ist gut, das dazu passende Weinangebot auch. Ein freundlicher Service und angenehme Details wie Stoffservietten, klassisches Tafelgeschirr und hochwertiges Besteck gehören im Pavillon St Martin einfach mit dazu.

Die Küche entspricht derjenigen einer gehobenen französischen Brasserie mit zusätzlich den beliebten regionalen Klassikern wie den gebackenen Moselfischen, der feinen Königinpastete, dem frittierten Filet vom églefin (Schellfisch) oder dem schmackhaften Cordon Bleu. Weitere Spezialitäten wie gefüllte Krabbe oder Seeteufel (lotte) auf baskische Art sind Gerichte aus Dominiques Heimat. Dienstags, donnerstags und freitags gibt es zur Mittagszeit ein spezielles Dreigang-Menü, der Sonntagsbrunch und das Büffet, jeweils mittags am Mittwoch und am Freitag, sind tagelang im Voraus ausgebucht. Und mit den Weinen von Caves St. Martin und Caves Gales hat der Kunde eine schöne Auswahl an Essensbegleitern.

>>> Das Restaurant Pavillon St. Martin an der Uferpromenade in Remich, auf Nummer 53, route de Stadtbredimus, ist täglich geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 2366 9102 und auf www.pavillonstmartin.eu



Blick auf die grosse Terrasse des Restaurants



Patron Dominique und Gérard, sein Bruder und Mentor (links)



Oberkellner Fernando liebt seinen Beruf



Riesling vom Weingut St. Martin



Das Weingut St. Martin besitzt den grössten Felsenkeller an der Luxemburger Mosel

Der Abstecher (Folge 28)

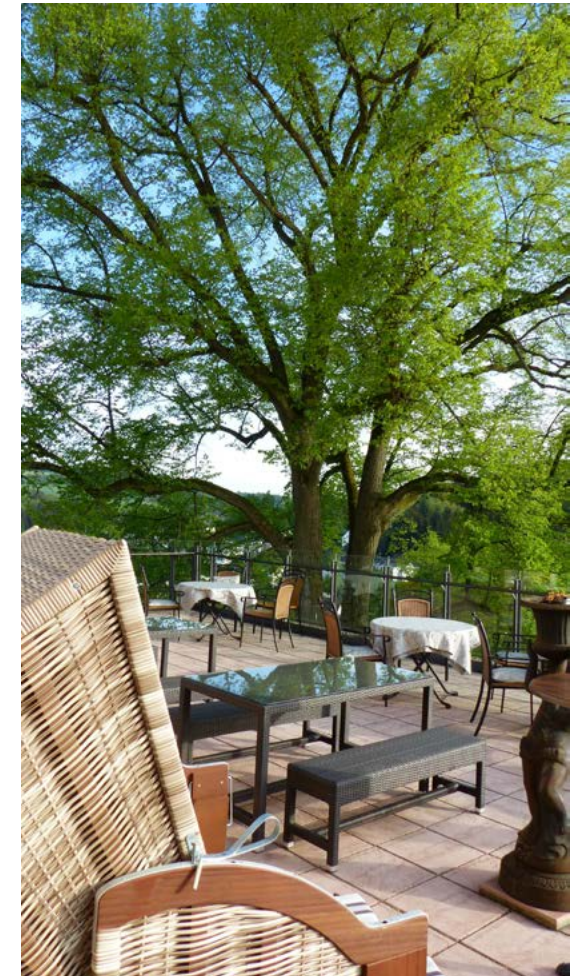
Zu Besuch im Schlosshotel «Kurfürstliches Amtshaus» in Daun

Hoch über den Dächern der Kurstadt läßt es sich geniessen und entspannen

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf
(alle Fotos von Romain Batya)



Das Kurfürstliche Amtshaus von der Schlosskirche aus gesehen



Die Sonnenterrasse

Unser heutiger Abstecher führt uns nach Rheinland-Pfalz, genauer gesagt nach Daun, einer Kleinstadt im Herzen der Vulkaneifel. Auf Basalt gedeihen bekanntlich grosse Weine, in besagtem Fall war es jedoch eine Wehrburg, die sich über die Jahrhunderte auf einem hoch hinauf ragenden Basaltkegel eines erloschenen Vulkans mitten in Daun zu einem prachtvollen Schloss gewandelt hat.

„Unser Haus steht auf den Fundamenten der ehemaligen Burganlage der Grafen von Daun. Seit 1983 sind wir im Besitz der Burg, die einst Preußischer Staatsbesitz war, später dann der Stadt Daun gehörte“, sagt die Gastgeberin Petra Probst.

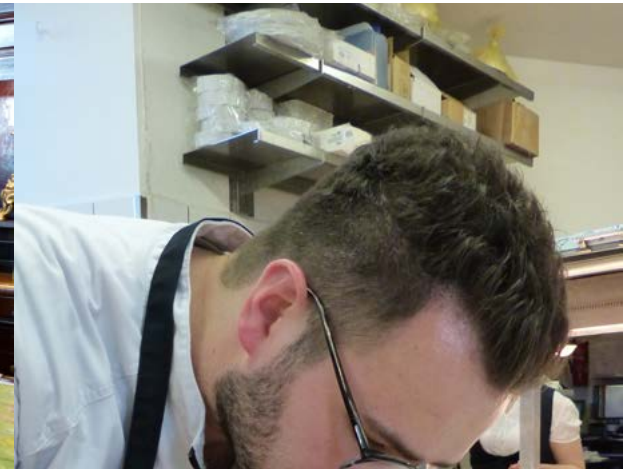
Allein die Anfahrt zur Burg ist spektakulär. Nach einer Fahrt durch die engen Gassen in Daun führt der Weg plötzlich scharf links an der Burgschenke vorbei, aufwärts durch das Tor der Ringmauer und hinauf zum Schlosshotel. Ein weitläufiger Parkplatz für die Gäste ist vorhanden, niemand braucht den steilen Weg per pedes zu bewältigen. Etliche Bastei Türmchen und Schießschachten der, ab dem 11. Jahrhundert erbauten Feste, sind erhalten und können besichtigt werden. Uns jedoch zieht es durch die gewölbte Zugangspassage, geradewegs in den sonnigen Innenhof, von wo aus der Besucher und Feinschmecker direkt zur Rezeption des Schlosshotels gelangt.



Das Hotel hat 28 Zimmer



Gastgeberin Petra Probst (rechts) mit Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes



Blick von der Rezeption in den Salon



70 Minuten Ei mit Sommertrüffel



Der Küchenchef Stefan Kessler



Tatar vom Simmentaler Rind mit Kapernbeeren



Basilikumsorbet, Sud von roter Paprika mit Champagner



Färöerlachs mit Blumenkohl und Kaviar Imperial



Jahrgangssekt von Stephan Treis



Sous-Chef Philipp Michels in Aktion

Der Empfang ist freundlich. Das Ambiente stülvoll und durchaus behaglich. Hier fühlt man sich auf Anhieb wohl. Die Grösse der einzelnen Räume fällt auf, dies ist kein Designer-Objekt, sondern ein Ort altherwürdiger Gastfreundschaft, wo der Kunde verwöhnt wird und immer noch König ist.

Wir nehmen im Salon gegenüber der Rezeption Platz. Ein Gespräch mit der Inhaberin und ihrem Küchenchef ist uns wichtig. Nachdem wir im obersten Stockwerk des Hotels einquartiert sind, steht der obligate Rundgang durch die Anlage und über den Burgberg an. Die Lage des Hotels ist einmalig, die Sicht schlicht beeindruckend. Von jedem der 28 Gästezimmer sieht man auf Daun. Neben den Speiseräumen kann je nach Wetterlage auch auf der Innenhofterrasse oder der neueren Sonnenterrasse eingedeckt werden. Der Kunde hat die Wahl.

Zu den Gebäuden auf dem Schlossberg gehört neben der Burg auch eine Zehntscheune aus dem Jahr 1740, deren Schlussstein im Torbogen ein rotes Kreuz auf weissem Untergrund zeigt. Wer genau hinsieht, wird feststellen, dass es sich nicht direkt um ein Katzen- oder Tempelritterzeichen handelt, sondern um das Sankt-Georgs-Kreuz des Bistums Trier.

Aus kulinarischer Sicht ist der Mittelpunkt des Hauses natürlich das Gourmet-Restaurant «Graf Leopold». Küchenchef ist der dynamische Stefan Kessler. Der 25jährige hat seine Lehre in Gerolstein absolviert und kam im August 2012 in die Dauner Burg. Er wurde 2015 der Sous-Chef und ist heute der Chefkoch vom Gourmet-Restaurant Graf Leopold. Zusammen mit Sous-Chef Philipp Michels ist der junge Koch auch für die anderen Küchenbereiche des Schlosshotels zuständig. „Unsere Küchenbrigade besteht aus fünf Köchen, mich inbegriffen. Neben den A-la-carte-Gerichten bieten wir auch Menüs an. Mindestens viermal im Jahr ändert sich unser kulinarisches Angebot. Dabei liegt der Fokus auf dem Geschmack der einzelnen Speisen und der dementsprechend guten Qualität der Ingredienzien. Sie dürfen nicht vergessen, dass wir in der Eifel sind. Spielereien in der Küche liegen unserer Kundschaft nicht“, sagt Stefan Kessler.

Am frühen Abend herrscht noch eitel Sonnenschein in der Vulkaneifel. Grund genug für die meisten Hotelgäste, das Abendessen im Innenhof der Burg einzunehmen. Wir schliessen uns der lobenswerten Entscheidung an. Dank der Ruhe des Ortes haben wir das Privileg, uns intensiv auf das Essen und die dazu passenden Weine zu konzentrieren. Den Einstand macht das golden leuchtende siebzig Minuten Ei mit frischem Sommertrüffel. Dazu passt der Rieslingsekt Brut von Stephan Treis aus Ediger-Eller. Vegetabile Nuancen in der



Der Frühstücksraum

Nase und fruchtig-süßliche Noten von Honigkuchen am Gaumen sind prägend für ihn. Konsequenterweise frisch kommt das Tatar vom Simmentaler Rind mit Eigelbcreme, Röstzwiebelsud und knusprigen Kapernbeeren. Seine Geschmacksvielfalt gibt sich differenzierter, je nachdem ob dazu der Ellerer Calmont 2014, eine Spätlese trocken vom Weingut Andre aus Nehren oder der Riesling Bremmer Calmont 2016 von Stephan Treis getrunken wird. Das gilt ebenfalls für das gebeizte, leicht flambierte Lachsfilet von den Färöer Inseln, das zusammen mit Blumenkohl, Radieschen und Kaviar Imperial Gold zu einem exklusiven Genuss wird. Bereits auf dem Teller ist der Fisch optisch perfekt und mehr als nur eine gefällige Augenweide.

Zur delikaten Taube vom gallischen Züchter Claude Mieral sowie zum Milchkalb aus dem Piemont, bei dem delikates Bries und schmackhafte Filetteile zusammen, mit in Heubutter geschmortem Spargel auf Knochenmarkjus, gereicht werden, passt «Alpha & Omega» 2013, ein aussergewöhnlich vollreifer Frühburgunder vom Weingut Deutzerhof aus Mayschoss an der Ahr.

Als Leiterin vom Restaurant-Service hat Petra Probst schlussendlich ihre Freude daran, uns eine Riesling Spätlese 2004 Dorsheimer Goldloch ‚vom Schlossgut Diel‘ an der Nahe auszuschenken. Die Riesling-Rarität kommt mit Aromen von reifen, gelben Melonen und von Limetten und lobenswerterweise ohne ausgeprägten Firngeschmack daher. Dass das Basilikumsorbet mit Himbeeren und markantem Sud von



Vorwiegend Produkte aus der Region



Frühstücksei gefällig?



Riesling Spätlese 2004 Dorsheimer Goldloch von Burg Layen an der Nahe

Frühburgunder Deutzerhof 2013 von der Ahr

Zweimal Riesling vom Calmont



Blick von der Burg auf Daun

*Hier geht es
zum Burghotel*

roter Paprika mit Champagner dazu passt, brauchen wir nicht zu betonen.

Weinmagazin oblige, wollen wir unseren Lesern nicht vorenthalten dass mit dem Kurfürstlichen Amtshaus in Daun auch ein Steillagenweingut an der Mittelmosel genannt werden sollte. Die Betreiber gehören zur direkten Verwandtschaft von Petra Probst, der Gastgeberin im Kurfürstlichen Amtshaus. Drei Hektar umfasst der kleine Familienbetrieb von Elisabeth und Stephan Treis auf Nummer 80, Moselweinstrasse in Ediger-Eller. Das Weingut bewirtschaftet Reblagen im Ediger Osterlämmchen und dem Feuerberg, in der Ellerer Bienenlay, in der Höll und im Calmont, dem steilsten Weinberg Europas. Da hier Handarbeit rund ums Jahr angesagt ist, kann das nur förderlich für die Qualität der Treis - Weine sein. Die Calmont-Parzelle steht natürlich für den Riesling. Zum Sortenspiegel des Hauses gehören ebenso Elbling, Weissburgunder und Kerner. Bei den Roten sind es der Spätburgunder und der Schwarzriesling, aus denen feinerherber und trockener Rosé sowie Rotwein und Sekt gekeltert wird.

Das Schlosshotel Kurfürstliches Amtshaus auf der Dauner Burg, Burgfriedstrasse 28 in D – 54550 Daun / Vulkaneifel ist täglich geöffnet. Das hauseigene Gourmet-Restaurant ‚Graf Leopold‘ ist von Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Montags und dienstags ist das Restaurant den Hotelgästen vorbehalten. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049 (0)659 29250 und auf www.daunerburg.de

Infos zum Weingut Treis in Ediger-Eller unter der Telefonnummer 0049 (0) 2675 1252 und auf www.treiswein.de

Allrad, sieben Sitzplätze und viel Kraft

Der Nissan X-TRAIL, unser Auto zur Kolumne „Der Abstecher“

Von Romain Batya

Der X-Trail ist seit Jahren der Verkaufsschlager von Nissan im Bereich der SUVs und der Allradfahrzeuge für leichtes bis mittleres Gelände. Dank reger Nachfrager beim Hersteller haben sich die Japaner dazu verleiten lassen, den X-TRAIL mit Allradantrieb nun auch mit Automatik in Europa anzubieten.

Und seit geraumer Zeit gibt es in Luxemburg den X-TRAIL nun mit Automatikgetriebe und Allradantrieb. Der vom Antriebsstrang jetzt bestens ausgestattete SUV wird somit zum bequemen, geländegängigen Familienauto. Besonders wenn sich der Kunde für die Variante mit der dritten Sitzreihe, sprich für ein praktisches Auto mit sieben Sitzen entscheidet. Zusätzlich zum 177 PS starken Diesel, der sein maximales Drehmoment von 380 Newtonmeter via einer automatischen Kraftverteilung Namens Xtronic auf die Räder bringt, entspricht unser Testfahrzeug der Ausstattungsstufe Tekna. So bezeichnet Nissan die Topversionen seiner Fahrzeugpalette. Das elektronisch gesteuerte Allradsystem schaltet bei Bedarf auf Vierradantrieb, auf Asphalt kann man auf Frontantrieb bestehen. Per Knopfdruck, versteht sich. Gegenüber dem Vorgängermodell hat der X-TRAIL mit dem sparsamen Selbstzünder deutlich mehr zu bieten. Einerseits mehr Kraft, andererseits besseres Spurtverhalten und ein höheres Durchsetzungsvermögen. Und das moderne, stufenlose Getriebe mit variabler Übersetzung und schneller Reaktionszeit bedeutet gleichzeitig auch ein Plus an Sicherheit und eine Steigerung des positiven Fahrgefühls. Der Innenraum bietet ordentlichen Komfort für fünf Erwachsene und zwei Kinder. Die dritte Sitzreihe ist jedoch für Erwachsene keine Alternative, sondern eher ein Notbehelf für kurze Strecken. Und da die hintere Sitzreihe, wenn eingeklappt, einen Teil des Kofferraums ausmacht, wird die Ladeluke deutlich kleiner, sobald die Bank ausgeklappt ist. Dem gegenüber ist das Platzangebot in der ersten und in der zweiten Reihe lobenswert. Alles in allem



erscheint der Innenraum moderner und aufgewertet. Der Fahrer geht demnach entspannt zur Sache. Zahlreiche Assistenzsysteme machen ihm und seinen Passagieren das Leben an Bord angenehm. Es gibt serienmässig einen Hill Holder, den Totwinkel-Warner in den Aussenspiegeln, den automatischen Abstandsregler und den Notbremsassistenten.

>>> In Luxemburg liegt der Preis für den Nissan X-TRAIL 2.0 dCi Tekna M6 177 4x4 bei 37865.- € TTC.
Mit Automatikgetriebe kostet das Auto 39558.- € TTC.
(Stand Juni 2017) Alle Fotos von Romain Batya.



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

ROSSI 1954

VINS & SPIRITUEUX

HEURES D'OUVERTURE

De lundi au vendredi: 8 - 18h00 non stop

Le samedi: 9 - 17h00 non stop

Dégustations sur RDV.

NOTRE **ETABLISSEMENT A DUDELANGE**
EST **OUVERT CHAQUE SAMEDI**
DE **9 - 17h00 NON STOP**

ETS L. **ROSSI** s.à.r.l.

53, rue Gaffelt

L-3480 DUDELANGE

Tél.: +352 51 06 54

info@rossi.lu

www.rossi.lu



ROSÉ DELL' ESTATE

Très belle fraîcheur, une couleur intense pour un équilibre parfait en bouche.

Le seul vin italien à pouvoir porter cette appellation de **ROSÉ DELL' ESTATE**, cela en fait un vin exclusif qu'il faut déguster tant qu'il y a, il représente cette idée de soleil, vacances, liberté et vous fait passer un bon moment en famille, entre amis.



Türkisches Festival im hauptstädtischen Hotel Royal

Osmanische Festküche im Mittelpunkt

Döner Kebab hat mit klassisch türkischer Küche so viel zu tun, wie Sushi mit japanischem Kaiseki – Essen. Ende Mai wurde echte osmanische Festküche in Luxemburgs Hauptstadt zelebriert. Aus besagtem Grund war ein komplettes Küchenteam aus einem der besten Nobelhotels in Istanbul angereist.

Mehr als eine Woche lang war ein Teil der Küchenbrigade des Çırağan-Palast Istanbul zu Gast im bestbekanntesten Hotel Le Royal in Luxemburg-Stadt. Mit Unterstützung des Küchen-Teams um Chefkoch Patrice Noël aus dem hauseigenen Restaurant „La Pomme Cannelle“ zauberten die vier Gastköche Gerichte aus der traditionellen Feiertagsküche der Türkei auf die Teller. Am Bosphorus halten sich Fisch- und Fleischgerichte die Waage. Istanbul's Festtagsküche ist vielfältig und über Jahrhunderte durch Einflüsse aus Armenien, Georgien, Syrien und dem Iran geprägt. Seit 1999 arbeitet Serdar Öngel im Çırağan Kempinski, seit 2014 ist er der Sous-Chef in den Küchen des Luxushotels. „Um unsere Küche bekannter zu machen, sind wir in China, der Mongolei



Die Köche aus Istanbul, zusammen mit Patrice Noël (rechts)

*Das Pomme Cannelle, gediegen
wie immer*



Farbenfroher Cengelkoy Gurkensalat



Testi Lammfleisch mit Reis und Gemüse



Lukum darf nicht fehlen



Links: Bogazkere Prestige 2010, gereifter Rotwein aus Ost-Anatolien

Rechts: Ein weisser Cotes d'Avanos aus Kappadokien



Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes zusammen mit Koch Serdar Öngel

und im Emirat Katar gewesen. Nun ist Luxemburg an der Reihe“, sagt der beflissene Koch, für den das Kochen ein Vergnügen ist, denn Serdar Öngel entstammt einer Familie von Köchen. „Seit Generationen werden die männlichen Nachkommen bei uns zum Koch ausgebildet. Das war bei anderen Familien in unserem Dorf auch so. Unsere Region steht für die Chefköche- und Küchenmeisterzunft aus der ganzen Türkei“, sagt er.

Nach einer Auswahl von Mezze, bestehend aus mit Reis gefüllter Makrele, Köfte mit Yedikule-Salat, Circassian-Hühnchen mit Walnüssen, folgte ein farbenfroher Cengelkoy-Salat aus abgetropftem Yoghurt mit etwas Knoblauch, viel Pfefferminze, einem großen Anteil an kleingewürfelten Salatgurken, das Ganze garniert mit Granatapfelkernen und gerösteten Pistazien.

Die Gastköche aus Istanbul hatten ihre türkischen Weine gleich mit dabei. Ob weißer Narince oder die Rotweine Boğazkere und Öküzgözü, alle stammten von der Kellerei Kavaklıdere, die größtenteils Trauben aus Anatolien verarbeitet. Ausnahmen bestätigen bekanntlich die Regel, denn der fruchtige Narince Prestige 2015, dessen Aromen von frischen Aprikosen an einen Riesling von der Mittelmosel erinnern, kommt aus Kappadokien.

Nach dem Hauptgang, im Tontopf geschmortem „Testi“ Lammfleisch mit roten Schalotten, gekochtem Reis und gedämpftem Gemüse, folgte Baklava mit Pistazien und süßer Füllung. Und um den Reigen zu schliessen, ließen sich die Gäste noch handgemachtes Rahat- Lokum in verschiedenen Variationen schmecken.

>>> Das türkische Festival fand im Gourmetrestaurant „Pomme Cannelle“ des Nobelhotels „Le Royal“ auf Nummer 12 am Boulevard Royal in Luxemburg-Stadt statt. Die Küche wartet über das Jahr in regelmäßigen Abständen mit Spezial-Events auf. Weitere Infos sowie Tischreservierungen unter der Telefonnummer 00352 241 616 736 .

Liliane Turmes

VINISSIMO

— ITALIAN GOURMET —

LA RÉFÉRENCE EN GRANDS VINS ITALIENS A LUXEMBOURG



VINALU- Spezialreportage

Terroirs & Millésimes en Languedoc, Teil 1

Konstante Vielfalt und steigende Qualität

Von Liliane Turmes und Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)



Detail während der Blindverkostungen



Der Verkostungsort in Pézenas



Romain Batya, zusammen mit dem Ober-Sommelier des CIVL Thierry Boyer

Seit knapp zehn Jahren findet jedes Jahr in Südfrankreich eine grosse Weinprobe statt, an der alle anerkannten Regionen des Languedoc teilnehmen. Das beeindruckende Unterfangen, bei dem es darum geht, die neuen Jahrgänge zu begutachten und die Entwicklung der diversen Weingegenden im Detail zu beleuchten, ist für Profis eine einmalige Gelegenheit, hunderte verschiedene Weine innerhalb kürzester Zeit an einem Ort zu probieren.

Nach Carcassonne war die Kleinstadt Pézenas, zentral zwischen Béziers und Frontignan gelegen, diesmal der Austragungsort der hochwertigen Veranstaltung, die traditionsgemäss der nationalen und internationalen Fachpresse vorbehalten ist. Demnach hatten Dutzende Weinjournalisten aus ganz Europa, aus Kanada und den USA den Weg nach Pézenas gefunden. Wie gewohnt waren wertvolle Eindrücke und positive Erkenntnisse das Maß der Dinge, und die Strapazen der langen Anreise waren schnell verflogen.

Bereits am ersten Abend hatten wir die Gelegenheit, Weine bekannter Produzenten in einem angenehmen Ambiente in Montagnac zu verkosten. Tags darauf fand in Pézenas ein interessanter Vortrag über die AOC Languedoc – Sommières statt, die mit einer Rebfläche von nur 27 Hektar als die kleinste, anerkannte Ursprungsbezeichnung des Languedoc gilt. Nach der neuen CIVL-Klassifizierung wird die Region im äussersten Nordosten zu den «Grands Vins du Languedoc» gezählt. Wir befinden uns im Randgebiet des Languedoc, an der Grenze zu den Costières de Nîmes, die bekanntlicherweise zum südlichen Teil der Region Côtes-du-Rhône gehören.

Sieben Weine der Jahrgänge 2011 bis 2015 wurden während des Vortrags von Winzermeister Florent Boutin beleuchtet. Der Freidenker Boutin ist Inhaber des Mas des Cabres, von ihm wurde logischerweise der „Libres Pensées“ 2015 probiert. Die anerkannten Hauptrebsorten für Sommières sind Syrah und Grenache. Mourvèdre, Carignan und Cinsault, die typischen Rebsorten des Languedoc, sind ebenfalls zugelassen. Dass Sommières nur Rotwein produziert, geht daraus hervor.

Der ausgereifte Château l'Argentier 2011 war der beste Wein und überzeugte durch seine geradlinig Struktur. Die Aromen von Brombeeren, Leder und Agrumen, mit im Nachhall Anklängen von roten Johannisbeeren, gefielen.

Sommières ist ein lagerungsfähiger Rotwein, der in der Gastronomie seinen Platz hat. Erkennungsmerkmale sind die auffallend kräftigen Noten von Brombeeren und, bei gereiften Jahrgängen, Brombeermarmelade.

Später am Tag probierten wir von uns ausgesuchte Weine aus den Anbaugebieten AOC Limoux Rouge und Minervois, einer AOC, die ausser Rotweinen auch Rosé und Weisswein produzieren. Beim roten Stillwein aus Limoux gefiel der opulente, dezent vegetabile „Rencontre“ 2010 vom Weingut Anne de Joyeuse sowie der „Grand Vin Rouge“ 2014 vom Domaine de Baronarques, einem Weingut, das zum Portfolio des Winzerhauses Philippe de Rothschild im Bordelais gehört. Der Rote mit einem hohen Anteil an Merlot und Cabernet Franc (74 %) ist ein Meditationswein, ausgeprägt fruchtig, mit Nuancen von Bitterlakritz und schwarzer Herenschokolade im Nachhall. Deutlich frischer, und mit etwas weniger Tiefgang kommt der sauber gemachte „Treize Vents“ 2013 vom Weingut Plô Roucarels aus Couffoulens daher. Am Gaumen überwiegt eingelegtes, blaues Steinobst nebst leicht salzigen Nuancen. Dezent Aromen von Agrumen und süssen Mandeln im Abgang stehen ihm gut. Die AOC Limoux Stillweine umfasst 316 Hektar. Neun Rebsorten sind zugelassen. Neben Merlot müssen die Rotweine mindestens noch zwei weitere Sorten enthalten. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Côt, Syrah oder Grenache sind möglich. Zur AOC gehört auch Weisswein, einzeln oder als Assemblage aus den Rebsorten Chardonnay, Chenin und Mauzac gekeltert.

Rotweine aus der AOC Minervois waren zum Essen am Abend angesagt. Das 3400 Hektar große Gebiet liegt nordöstlich von Carcassonne. Die hügelige, von der Garrigue geprägte Landschaft reicht vom Canal du Midi bis hin zu den Ausläufern der Montagne Noire, sprich von Höhenlagen von weniger als 50 Metern ü. NN bis hin zu Parzellen, die auf mehr als 500 Metern ü. NN gedeihen. Im Minervois werden grösstenteils Rotweine erzeugt, Weisswein und Rosé machen knapp 10 % der Produktion aus. Erstaunlich ist die Vielfalt an Rebsorten, die hier verwendet werden. Zur AOC zugelassen sind rund 14 Rebsorten. Bei den Rotweinen sind es Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Piquepoul, Aspiran und Terret. Beim Weisswein sind die Sorten Grenache Blanc, Bourboulenc, Maccabeu, Marsanne, Roussanne und Vermentino anerkannt.

Guter Minervois stammt von Parzellen, die dem Wind ausgeliefert sind, die Südlagen sind die Voraussetzung für optimal reifendes Lesegut.





Cabardès Le Montpeyre 2013



Minervois von Robert Eden (links) und von Gilles Chabbert (Mitte & rechts)



L'Esprit de Pennautier 2014



Rencontre 2010 von Anne de Joyeuse



Der rote Limoux 13 Vents

In Luxemburg ist es einfach, guten Minervois zu finden. Beispielsweise den biodynamischen „Château Maris“ von Robert Eden. Die Cuvée aus Syrah und Grenache ist ausgewogen und nicht zu körperreich, mit Noten von reifen, roten Waldbeeren. (In Luxemburg bei der Weinhandlung Ets. L. Rossi in Düdelingen vorrätig). Oder probieren sie „Chrysope“ Jahrgang 2013, ebenfalls ein Biowein, diesmal vom Domaine des Aires Hautes, dem Weingut von Gilles Chabbert in La Livinière. Ausgeprägte Aromen von schwarzen Waldfrüchten wie Brombeeren und Blaubeeren sowie Noten von Holunderbeeren nebst Anklängen von Zimt und Leder zeichnen ihn aus. Nicht zu vergessen ist der „Clos de l'Escandil“ Jahrgang 2014, der zweifellos beste Wein aus dem Keller von Chabbert. Er vermag Kenner durch seine vielschichtige Struktur sowie seine konzentrierten Aromen zu begeistern und zählt zu den besten Rotweinen des Languedoc. (In Luxemburg sind die Weine von Gilles Chabbert durch die Weinhandlung Vins Othon Schmitt in Hellange lieferbar)

>>> Weitere Infos unter www.terroir-de-sommieres-en-languedoc.com , www.limoux.aoc.com , www.leminervois.com und auf www.languedoc-wines.com



*Brice Jourdan,
Château
L'Argentier, AOC
Languedoc-
Sommières*

Zwei neue Kleinwagen von Suzuki vorgestellt

Swift und Ignis im Vergleich

Trotz Konkurrenz aus Asien und Europa bleibt der Fahrzeughersteller Suzuki die Nummer Eins bei den Kleinwagen, ob sie nun geländegängig sind oder nicht. Das gilt auch für den Belgisch-Luxemburgischen Markt (Belux), wo der Vitara 2016 die Verkaufslisten anführte. Mit der Vorstellung des neuen Swift im Mai dieses Jahres geht Suzuki davon aus, dass der Neue 2017 bei den Verkaufszahlen den zweiten Platz hinter dem Vitara einnehmen wird. Zeitgleich stellten die Japaner einen frisch konzipierten Ignis vor. Bis dato fristete dessen Vorgängermodell eher ein Schattendasein. Das könnte nun anders werden.

Während der Ignis im Farbenmix „Flame Orange & Pearl Metallic“ – Außenfarbe Orange, diverse Innenpaneele in Altweiß – glänzt, kommt der neue Swift im auffälligen „Fervent Red“-Outfit sportlich daher. Eigentlich ist das die einzige Annäherung, die sich die beiden Modelle zugestehen, denn der eine ist ein Minicar, der andere, durch seine Höhe und das gute Platzangebot, eher ein Micro-SUV. Beide Fahrzeuge gibt es auch in jeweils einer Allrad-Variante. Mit einer Länge von nur 3,7 Metern ist der Ignis kürzer als der Swift. Doch sein Innenraum ist durchdacht und erstaunlich aufnahmefähig. Sowohl was Passagiere, als auch das Gepäck angehen. Die erhöhte Sitzposition ist bequem, der Fahrer hat überdies die Strasse gut im Auge. Dank farblich abgestimmter Elemente (Türpaneele, Cockpit, Mittelkonsole) sieht der Ignis witzig aus. Er ist vom Infotainment und der virtuellen Vernetzung her, perfekt ausgestattet. Die Fahrleistungen und das Fahrgefühl sind gut, der Vierzylinder mit seinen 90 PS ist immer an ein manuelles Fünfganggetriebe gekoppelt. Das geringe Gewicht (810 bis 870 kg, je nach Ausstattung) und die schmalen Reifen tragen dazu bei, dass der Ignis 4x4 durchaus geländegängig sein kann.

Auch der Swift bietet viel Platz für vier Erwachsene. Die saubere Verarbeitung vom Interieur gefällt. Ein mittig angebrachtes, gut einsehbares, funktionelles Zentralsdisplay, darunter drei einfach zu handhabende Drehregler für Heizung und Klimaanlage. Weitere Einstellungen werden via das Dreisprossen-Lenkrad getätigt. Vorn hat der Swift ergonomisch geformte Sitze, hinten sind die Kopfstützen zu klein und kaum nützlich. Bei den Motoren wurden der 1,2 Liter Dualjet Vierzylinder mit 90 PS sowie der dynamische 1,0 Liter Boosterjet mit 112 PS verwendet. Letzterer ist ein Dreizylinder, der bei Umdrehungen ab 4000 U/min so richtig zeigt, was in ihm steckt. Der Swift gefällt mit gutem Spurtvermögen, niedrigen Abrollgeräuschen und einem ausgeglichenen Federungskomfort. Laut Suzuki folgt Ende des Jahres eine noch dynamischere Sport-Variante.

>> Die Preise für den Swift liegen bei 14213.- € TTC für die Basisvariante, der 1.0 Grand Luxe Xtra mit Automatik kostet 20015.- € TTC.

Der Ignis liegt bei 13730.- € TTC für das Basismodell, die Top-Variante Grand Luxe Xtra kostet 17597.- € TTC. Die Preise für die 4x4- Ableger des Ignis liegen bei 16921.- € TTC für den GL+, respektiv 18854.- € TTC für den GLX. (Preise in Luxemburg, Stand Juni 2017)



VINALU- Spezialreportage Teil 1

Premiere für Loire Millésime, erster Teil

Historische Weine aus Frankreichs lieblichem Garten

Von Liliane Turmes und Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)



Vor einigen Wochen fand an der Loire, genauer gesagt in der ehemals königlichen Abtei von Fontevraud im Anjou die Premiere für den Weinpreis „Loire Millésime“ statt. Auch wenn einer der bekanntesten Rosés der Welt aus der Region stammt und rund um Fontevraud traditionsgemäß seltene Süßweine gekellert werden, konnten wir aussagekräftige Muster aller Herkunftsbezeichnungen, nach denen die Loire-Weine klassifiziert sind, probieren.

Drei Tage dauerten die Weinverkostungen. Zwischendurch standen Ausflüge in das Weinanbaugebiet des Anjou – Saumurois an. Im ersten Teil dieser Reportage rund um die Weine aus dem „Garten Frankreichs“ berichten wir jedoch weder über fruchtig-reife Weißweine, noch über ausdrucksvolle Rote. Die Loire ist überdies das einzige Weinanbaugebiet Frankreichs, in dem der Gourmet eine enorme Vielfalt an Weinarten finden wird. Heute geht es um den Rosé, der als Sommerwein par excellence gilt.

Der bekannteste Rosé des gesamten Anbaugebietes ist zweifellos der Rosé d’Anjou. Er ist fruchtsüß und fast nie trocken. Wer trockenen Rosé bevorzugt, sollte sich die Lagenbezeichnungen Chinon Rosé, Ancenis Rosé, Cabernet d’Anjou Rosé, Saumur Rosé oder den Touraine Rosé genauer ansehen. Fündig wird man allemal.

Obwohl Rosé nur 20 % der gesamten Weinherstellung an der Loire ausmacht, sind viele Rebsorten für diese Variante vorgesehen. Rosé entsteht üblicherweise natürlich nicht durch das Mischen von Weiß- und Rotweinen, ►

sondern durch die kurze Maischestandzeit bei der Vergärung der Trauben. Erlaubt sind Rebsorten wie Gamay, Grolleau, Pinot d'Aunis, Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot. Bei den IGP- Landweinen können auch noch andere Rebsorten verwendet werden.

Genug der Zahlen und Aufzählungen. Wir wollen nun über eine außergewöhnliche Weinprobe berichten, wo der letzte Teil der Anreise bereits ein Abenteuer an sich darstellte. An einer Wiese, knapp fünfzehn Kilometer von Tours entfernt, hielt unser Bus. Hier warteten zwei Planwagen, mit jeweils einem mächtigen Ross. Beide Pferde stammten aus Frankreich, beide Kaltblüter waren Kreuzungen von Boulonnais und Trait Breton. Nach einem Schlenker durch die Weingärten von Brissac mussten wir vor den Toren des weitläufigen und mit einer hohen Mauer gesicherten Schlossparks eine Pause einlegen, um die gewaltige Pforte zu öffnen.

Unser Ziel ist das Château de Brissac, ein monument national im Privatbesitz. Mit seinen sieben Etagen, die sich über eine Höhe von fünfzig Metern erheben, ist Brissac das höchste Schloss Frankreichs. Nicht zu Unrecht wird es gerne als „le géant de la Loire“ (der Riese der Loire) in den Büchern zu den Schlössern an der Loire aufgelistet.

Und mit 205 Zimmern ist es wahrlich nicht klein. Seit dem 16. Jahrhundert wird Brissac von einer Familie bewohnt. Nach unserer Ankunft mit den zünftigen Planwagen, die von den zwei ausdauernden Arbeitspferden gezogen wurden und uns auf romantischen Wegen durch den Park des gewaltigen Adelssitzes führten, wurden wir vom Marquis Charles-André de Cossé - Brissac begrüßt. Als ein Herzog alter Schule, der sich vielen Aufgaben stellt, ist er eben auch Winzer und Herr über dreißig Hektar Weingärten. Das Adelsgeschlecht derer von Cossé - Brissac geht auf Charles II. de Cossé zurück, dem wegen seiner Verdienste als Feldmarschall von Frankreich 1611 der Adelstitel Duc de Brissac vom König zugesprochen wurde. Das Schloss mit seinen Ländereien wurde aber bereits am 26. Mai 1502, also mehr als hundert Jahre früher, von René de Cossé erworben.

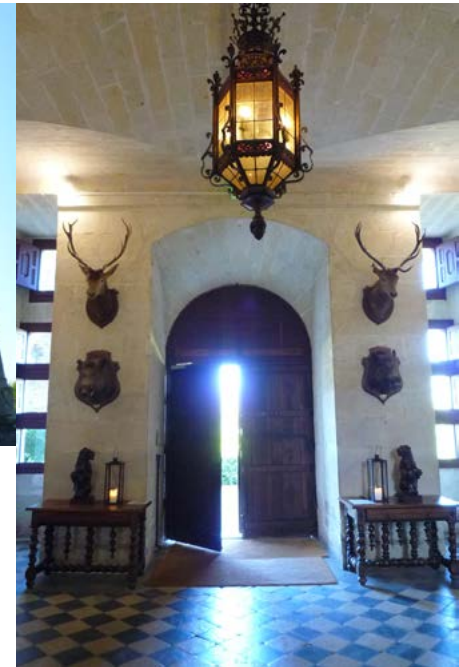
„Wir liegen direkt am Fluss Aubance. Das Schloss besitzt sogar Überschwemmungs-Rückhaltekanäle, damit der Park bei Hochwasser nicht überflutet wird. Die Anlage umfasst auch den Keller des Schlosses, daher sind unsere Weinkeller und die historischen Küchen des Schlosses nie durch Wasserschaden in Mitleidenschaft gezogen



Hoch zu Ross in den Weingärten



Das gewaltige Schloss



Der Schlosseingang im Abendlicht



worden. Die Region ist wegen der seltenen Süßweine der AOC Coteaux de l'Aubance bekannt. Wir hingegen bauen unter der Bezeichnung Château de Brissac nur Roséweine an“, sagt der Hausherr.

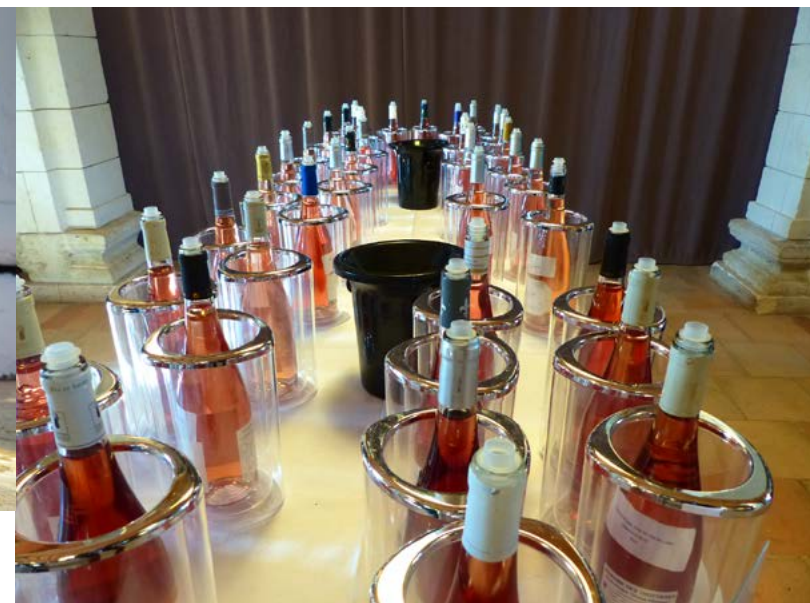
Ein Rosé des Marquis ist stellvertretend für den Rosé d'Anjou, der traditionsgemäß aus vollreifen Trauben gekeltert wird und einen Restzuckergehalt von ungefähr 20 g/l aufweist. Obwohl in vielen Regionen an der Loire auch Rosé mit weit weniger Restsüße produziert wird, bleiben Unbeirrbare der klassischen Linie treu.

Der neue Jahrgang gefiel: In der Nase frisch und elegant, mit Nuancen von Erdbeeren, zeigt er am Gaumen Anklänge von roten Johannisbeeren und Himbeeren, weißem Pfeffer und Fenchel im Abgang. Rosé d'Anjou ist ein leckerer Sommerwein, der jung getrunken werden soll. Der Wein besteht aus einem Verschnitt von Grolleau (2/3) und Gamay (1/3). Auch der Cabernet d'Anjou Rosé 2016 vom Schloss entspricht dem Rosé d'Anjou, ist aber intensiver im Geschmack und in der Farbe.

>> Weitere Infos unter www.vinsval-de Loire.fr , www.vins-de-saumur.com und www.anjou-tourisme.com. In der nächsten Ausgabe von VINALU werden wir detaillierter über die Weinverkostungen in Fontevraud berichten.



Seltener Süßwein mit Charakter



Willkommen im Keller

Zu Beginn der zweiten Juni-Woche fand in Frankfurt am Main die Premiere für das „Internationale Sparklingfestival“ statt. Auf Initiative von Dipl. Ing. Gerhild Burkard hatten sich fünfzig Betriebe am Montag, den 12. Juni im Festsaal des Luxushotels Villa Kennedy (Hotelkette Roccoforte) eingefunden, um jeweils maximal drei Schaumweine aus ihrer eigenen Produktion vorzustellen. Bei einem Grossteil der teilnehmenden Häuser handelte es sich um Spitzenbetriebe mit internationaler Anerkennung, andere sind in ihrer jeweiligen Region hoch geschätzt. Aus Deutschland waren neunzehn Produzenten vor Ort, darunter Weinreich, Braunewell und Strauch aus Rheinhessen sowie Wilhelmshof, Menger – Krug, von Buhl und Andres & Mugler aus der Pfalz. Unter den sechs Cava-Herstellern waren Juvé Y Camps und Vilarnau, beim Franciacorta begrüßten wir die Teilnahme von Bellavista, Ca’ del Bosco und Contadi Castaldi. Aus der Champagne waren, unter anderem Deutz, Salmon und Louis Roederer vertreten. Und mit Krier-Welbes, Domaine Cep d’Or und L & R Kox waren drei Crémant-Produzenten aus Luxemburg mit dabei. Die Veranstaltung hatte großen Zulauf, es waren besonders viele junge Weinfreunde dem Aufruf der Organisatorin gefolgt.

Einstand für die Frankfurt International Trophy®

Gerade mal zwei Monate vorher, am 9. April dieses Jahres fand ebenfalls in Frankfurt die erste Ausgabe der Frankfurt International Trophy® statt. Mehr als 1400 Muster wurden an einem Sonntagmorgen von rund 220 Weinliebhabern und Experten geprüft. Maturin Craplet, der Wettbewerbsdirektor, und Victor Gomez, der Verkostungsdirektor des neu ins Leben gerufenen Weinpreises haben bei der Auswahl der Weinverkoster nicht nur auf Profis, sondern auch auf kenntnisreiche Konsumenten gesetzt. Mit dem Rückblick auf die Trophy wollen wir auch den Veranstaltungsort hervorheben. Nicht oft hat man als internationaler Weinprofi die Gelegenheit, Dutzende Weine im Festsaal des Gesellschaftshauses vom altherwürdigen Palmengarten in Frankfurts Westen zu begutachten. Für eine Premiere ging der Weinpreis erstaunlich reibungslos über die Bühne.



Abenddämmerung über Frankfurt

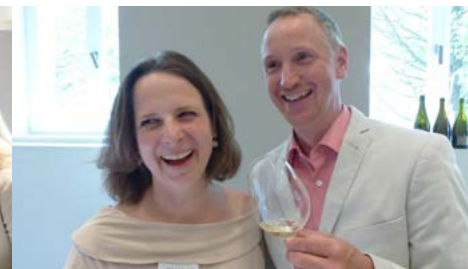


Premiere für Internationales Sparklingfestival in Frankfurt

Stelldichein für Spitzen-Schaumweine



Viel junges Publikum bei der Premiere



Barbara Roth & Thorsten Ochocki vom Sektgut Wilhelmshof



Prickelnde Raritäten aus Sachsen



Gelungene Cuvée aus dem Rheingau



Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes im Gespräch mit Mihailo Martinovic vom Weingut Loimer aus Langenlois

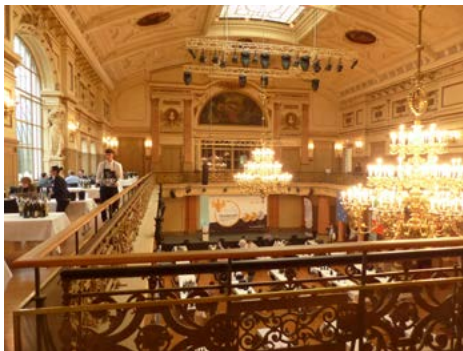


Christian Braunewell vom gleichnamigen Weingut aus Rheinhessen

Im Zeichen der Frankfurter Weinkönigin?

In Anbetracht des Reigens diverser, spezialisierter Veranstaltungen rund um den Wein, ist die Frage aus dem nahen Ausland gerechtfertigt, ob das alles irgendwie mit der Wahl von Marilen I. der ersten Weinkönigin Frankfurts zu tun hat? Die Jura-Studentin Marilen Maul liebt Wein und wurde Ende Januar dieses Jahres gekrönt. Sie ist, entgegen diverser Gerüchte, nicht für Ebbelwoi, sondern für Riesling zuständig. Denn mit dem Lohrberger Hang hat Frankfurt einen eigenen Weinberg, auf dem nur Riesling steht, und der offiziell zum östlichsten Rand des Anbaugebiets Rheingau gehört. Marilen I. war übrigens als Jurymitglied bei der Frankfurter Trophy mit dabei.

Romain Batya



*Das Event fand im Gesellschafts-
haus des Palmengartens statt*



Ein Teil der Jury bei der Arbeit



*Eindrücke von der ersten Wine
Trophy in Frankfurt*



*Marilen Maul, Frankfurts
erste Weinkönigin*

Jim Trezise's "WineAmerica Perspectives"

Jim Trezise ist der ehemalige Präsident der New York Wine & Grape Foundation und nun das weltweite Sprachrohr von «WineAmerica», dem landesweiten Verband der US-Amerikanischen Weingüter. In seinem ersten Schreiben weist Jim darauf hin, dass heute in allen 50 Bundesstaaten der USA Wein hergestellt wird. Wie früher, als wir regelmässig über «Uncork New York» berichteten, werden wir Jim ab sofort via «WineAmerica Perspectives» zu Wort kommen lassen. Aber lesen Sie selbst, was die Weinszene in den USA anbelangt...

WineAmerica Perspectives is a new e-letter designed for people passionate about whats happening in the American wine industry.

WineAmerica is the national organization of American wineries, based in Washington, DC. Since wine is now made in all 50 states, we're truly an industry with major national impact. More specifics about that will be forthcoming soon, thanks to an economic impact study that WineAmerica is sponsoring.

With a new Administration and Congress, WineAmerica has also never been more vital to the American wine industry's future. The business climate is key to our collective success and we work closely with our partners in the grape, wine, and other sectors to help ensure that the business climate stays warm and sunny. You may recognize my name, since I was President of the New York Wine & Grape Foundation for 32 years and published the weekly e-letter «The Wine Press», focused primarily on the New York grape and wine industry. WineAmerica Perspectives is similar, but with a broader, national overview.

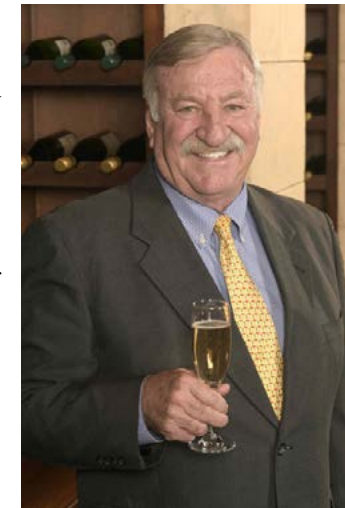
I've also served on WineAmerica's Board of Directors and Executive Committee for decades, and on the Boards of many other national and international grape and wine organizations. In other words, I've been around, and hope to be for years to come.

WineAmerica Perspectives will be introducing you to the wine industries of all 50 states, from Alabama to Wyoming, providing fun facts and words on wine, but mostly providing updates on whats happening in DC and across the country that affects the American wine community.

We have a packed agenda of issues, starting with excise tax reform, music licensing, immigration, trade policy, funding for TTB, the Farm Bill, research funding, export promotion, environmental regulations, the Food Safety Modernization Act, and much more.

WineAmerica is a small, but efficient organization, with Vice Presidents Tara Good and Michael Kaiser the only full-time staff members. They, in turn, work closely with Larry Meyers and Fran Boyd of Meyers & Associates, a top government affairs firm with particular connections in the agricultural community.

WineAmerica also has a very engaged, nationally representational Board of Directors--currently headed by Chairman Trent Preszer of Bedell Cellars on Long Island and Vice Chairman Marty Club of L'Ecole 41 Winery in Walla Walla, Washington. You'll be meeting the staff, consultants, and Board members in future editions of WineAmerica Perspectives. WineAmerica is a member-driven organization, and only our loyal members receive our Monday newsletters, staff access, affinity programs and much more. But the new, official newsletter has a broader audience so we can let others know whats going in the Wine World of the USA.



WineAmerica
1020 16th Street NW #300
Washington, DC 20036

Cheers!

Jim Trezise
President, WineAmerica

Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst.

Vinalu ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich. Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung und Sponsoring:

Liliane Turmes
L-8398 Roodt-Eisch
Telefon 00352-308470
Telefax 00352-26102092
Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Princeps Editor Honorem:

Wilfried Moselt

Stellvertr. Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe:

Romain Batya (rb), Rischu Grandorf (rg),
Helene Latour (hl), Harry Montagnola (hm),
Jim Trezise, Liliane Turmes (lt)

COPYRIGHT

Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya.

© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht.

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME PER DETAILLIERTER E-MAIL

Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.

Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.

Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.

VINALU in eigener Sache

VINALU würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

IBAN: LU861111303798910000

Code BIC: CCPLLULL

VINALU / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU an dieser Stelle veröffentlicht.

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

.....

Straße

PLZ + Wohnort

.....

Land

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)